

今年も花火の季節になってきました。いろいろな所で花火大会が行われます。この時期にしか見られないのでたくさんの方を楽しんでください。

# 快適生活

NO.25

長浜・北びわ湖大花火大会  
8月5日(水)  
19:30~20:45  
長浜港湾一帯



## 大津志賀花火大会

7月25日(土)  
19:40~20:30  
大津市近江舞子中浜水泳場

## ふるさと夏まつり花火大会

未定  
20:00~20:30  
木之本町民グラウンド

# 花火大会

## 彦根・北びわ湖花火大会

8月1日(土)  
19:45~20:30  
松原水泳場

## 高宮納涼花火大会

7月11日(土)  
20:00~21:00  
犬上川無賃橋付近

## 朽木ふる里まつり花火大会

8月中旬  
20:00~20:40(予定)  
高島市朽木市場



## おごと温泉納涼花火大会

8月1日(土)  
20:00~20:30  
大津市雄琴温泉港

## 石山寺千日会と瀬田川に煌く炎のページェント

8月9日(日)  
20:30~21:00  
石山寺瀬田川畔



## 2009 びわ湖大花火大会

8月7日(金)  
19:30~20:30  
大津港沖水面一帯



## サマーフェスタ in せた瀬田川花火大会

8月17日(月)  
20:00~21:00  
瀬田川畔瀬田唐橋付近



## 愛知川祇園納涼祭花火大会

7月18日(土)  
19:30~21:10  
愛知川御幸橋付近



## 八日市観光花火大会

7月26日(日)  
20:00~21:00  
愛知川八千代橋下流河川



## 野洲川大花火大会

7月18日(土)  
19:45~20:30  
野洲市三上、野洲川河川公園



## 水口夏まつり

7月18日(土)  
20:00~20:45  
野洲川水口橋上流



## 朗報！！【平成21年度 住宅リフォーム促進事業補助金】

多賀町内で町民が町内の施工業者を利用して自宅の修理・補修等の工事(住宅リフォーム)を行う場合にその経費の一部を補助する。

### 補助対象者

- 町内に居住し次のいずれかの要件を満たす世帯。
  - 65歳以上の者のみが居住する世帯
  - 身体障害者手帳、療育手帳または精神障害者保険手帳を有する者が居住する世帯
  - 18歳未満の者が居住する世帯。
    - いずれも町税その他の町の各種融資の償還について滞納していないこと。

### 申し込み期間

7/1～7/31まで多賀町役場 農林商工課で受け付けています。  
先着30件が補助を受けられますが内容の審査が行われます。

### 補助金額

対象工事の10% 最高20万円

多賀町民の皆様には7月1日発行の広報でお知らせされます。



多賀町です！



### ショッピングモール

ピエリ守山	守山市今浜町(湖岸道路沿いでびわ湖大橋の近く)	10.00～21.00
イオンモール草津	草津市新浜町(近江大橋の近く)	10.00～22.00

### 果物狩り

竜王アグリパーク	7/4～7/26	とうもろこし狩り(土・日・祝日限定) 5本もぎとり	800円	
	7/4～	桃狩り 食べ放題	大人 1,100円 小人 900円	
吾一農園	7/5～	ブルーベリー狩り	大人 1,500円 子供 1,200円	
マキノピクニックランド	6/18～7月下旬	ブルーベリー狩り	500円	

## 休日の過ごし方

### イベント

#### 7/19 びわ湖こどもの国 魚つかみ体験

水路に放したアユを手づかみでつかんで塩焼きにして食べます。  
時間 11:00～ 参加費 100円



#### 7/19 2009 水とロマンの祭典

場所 尾上漁港周辺・湖北野鳥センター・葛籠尾崎湖底移籍資料館  
稚魚の放流  
びわ湖遊覧・湖上タクシー 大人1000円 子供500円  
びわ湖ウォーターランド  
びわ湖上空環境フライト 1人5000円  
などその他にもたくさんのイベントが行われます。



#### 7/19 姉川アマゴ・イワナ大物釣り大会

場所 米原市上板並足俣川  
時間 6:00～11:00  
7月14日までに申し込みが必要！！  
参加費 一般 2500円  
子供 1000円



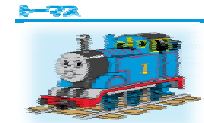
#### 7/14～8/30 ゲゲゲの鬼太郎 妖怪道五十三次の世界

場所 草津市立草津宿街道交流館  
時間 9:00～17:00  
観覧料 一般 400円 大学・高校生 300円  
小・中学生 200円



#### 7/18～8/31 きかんしゃトーマスとあそぼう

場所 長浜鉄道スクエア「鉄道文化館」  
時間 9:00～17:00  
入場料 大人300円 小・中学生150円 3才以上100円



#### 7/25～8/9 梅花藻(ばいかも)ライトアップ(予定)

時間 19:30～21:00  
梅花藻の見頃は7月中旬(梅雨明けごろ)～8月下旬





## 【トマトだれつけめんとイカリングフライ添え】

材料(4人分)

トマトだれ	
トマト	大 2 個
赤ピーマン	3 個
昆布だし	3 カップ
塩	小 1
一味唐辛子	少量
そうめん	280g

イカ	
A	おろしにんにく 大 1 かけ分
	塩・コショウ 各少量
	酢・酒 各大さじ 1
	小麦粉 1 カップ弱
	溶き卵 1 個
	イカ 280g



### 作り方

種を除いてざく切りにしたトマトと赤ピーマンをみじん切りにして昆布だしでのばし、塩で調味して、一味唐辛子を加えてよく冷します。  
イカはわたを除いて皮をむき胴は輪切りにし、足は先端を切り落として2本ずつに分けてポウルに入れAを加えてよくもみ下味をつける。

に小麦粉の半量を加えてしっかりとむむ、まんべんなく粉がついたら残りの半分も加えてしっかりとみ込む。  
油を180に温めを溶き卵にくぐらせ揚げる。衣がサクッとなったら上げる。  
器にゆでたそうめん、トマトだれをそれぞれ盛る。トマトだれには軽くこしょうをふる。

## 夏バテ防止のポイント

部屋の温度は27以上

冷房の設定は27が適温。外気温と10以上の差は厳禁。除湿をして体感温度を下げましょう。

水分補給はアミノ酸飲料で

水分補給は量より質です。疲労回復にはアミノ酸がいいです。特に大豆ペプチド飲料は吸収が早いです。

ビタミンB群を積極的にとる

入浴は37のぬるま湯で

自律神経の調整のため37くらいのお湯に半身浴で汗が出るまでゆっくり。

10分間 歩け！歩け！

外に出ることの少ない人は10分間ほどウォーキングをして正しい汗をかく練習をしましょう。



## Flower 『あおばな(青花)』



「あおばな」は学術名を「大帽子花(オオボウシバナ)」といいつゆくさの変種です。

特徴はつゆくさは背丈が10cmくらいですがあおばなは約1mまで伸びます。6月下旬から8月下旬にかけて3~4cmくらいコバルトブルーの花を咲かせます。花は太陽に弱いので昼前にはしぼんでしまいます。

草津市は昭和56年に草津あおばなを「市の花」に指定しました。草津市では現在でも友禅染めの下絵書きに使用する青色色素を花から取る為



栽培されています。

その他にもあおばなは昔から子供の胎毒下しやひきつけの薬として使われたりどの痛みなどの風邪の予防、神経痛やリュウマチなどの浴湯料としても使用されていた歴史があります。研究が進められ食後の血糖値の上昇を抑える働きがあることがわかってきました。

現在、お茶やソフトドリンク、酒など様々な

食品化が進んでいます。

しかし化学染料の登場と着物の需要の低迷、農家の兼業化が重なって手間のかかる草津あおばな栽培は激減していきました。その中でわずかに残った栽培農家と愛好家の応援で「市花」に指定されました。



## 『おばあちゃんの知恵袋』

「じゃがいものデンブンを鏡をピカピカにお掃除」

くもり防止には化粧水を含ませたコットンが効果的ですが汚くなってしまった場合はじゃがいもの面で磨けばピカピカに！！これはじゃがいもに含まれたデンブンの働きのおかげです。みなさんもためしてみてください。



## IHクッキングヒーター

近年、オール電化の住宅が増えてきましたがそれにとまぬIH調理器での火災事故が増えてきています。火を使わないはずのIH調理器でどうして火災がおこるのでしょうか？



IHクッキングヒーターの事故で多いのは揚げ物をしている時の事故です。IH調理器は熱効率が良いため油の量が少なく短時間で高温に達してしまいます。

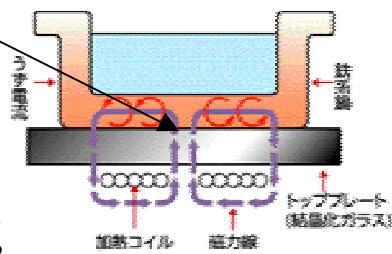
底が平らになっていない鍋などは調理器のプレートとの間にすきまができて温度センサーが感知しなかったりすることもあります。また、天ぷらや揚げ物の際に加熱モードのまま調理すると温度が高くなりすぎる恐れもあるので注意して下さい。

鍋を空だき状態で放置すると底の温度が一時的に600℃を超えて赤熱化して傷んで使えなくなったりフライパンを最大火力で予熱するとわずか1分で底の温度が400℃以上に達することもありこの状態で油を注ぐと危険です。

IH調理器は本体そのものに欠陥があるのではなく使う人がきちんとした使い方をすれば安全に使うことができます。

事故の主な原因(経済産業省より)

- ・ 鍋がIH調理器に対応していない、
- ・ 油量が少ない
- ・ 場を離れた
- ・ モードの誤り



IH調理器のしくみ

### IHクッキングヒーター使用に適した鍋

IHクッキングヒーターは鍋そのものを発熱して調理するので鍋の材質によっては使用できません。また鍋底を発熱させるため適切なサイズの鍋底が必要です。温度感知センサーが各口の中心部にあるので底が平らでない場合は正確な温度感知ができずに加熱して上に書いたようなことがおこってきます。

IH調理器用の鍋やフライパンは「SG-CH-IH」マークの付いているものが多いようです。空炊きや高火力のIHで使用しても鍋底が変形しにくいし充分な火力が得られます。

わたしは使える鍋は何でも使っていましたし揚げ物の途中で目を離れたことがあることを思い出しました。直接、火がでるわけではないので油断していたような気がします。これを書いたことをきっかけに反省して正しい使い方を心がげようと思います。



## エアコンクリーニング

エアコンクリーニング(内部洗浄)の効果は？  
内部に潜む「ハウスダスト」「カビ」「ダニ」「花粉」「タバコのヤニ」など汚れを取り除けます。  
いやなニオイがなくなる  
省エネ効果(冷暖房効率が上がり電力消費も下がります)

エアコンをよくかける季節になりました。エアコンの空気がカビ臭いのが気になったら内部の掃除をしてみましょう。

### 自分で掃除する方法



1. ホームセンターでエアコン洗浄液を買います。泡による洗浄タイプの方が掃除しやすいそうです。
2. ゴミ袋の片側を切り離してエアコンの下部のテープでとめます。
3. フィルターを外した奥にあるアルミフィンと送風ファンに洗浄をまんべんなくかけます。送風ファンは割り箸などで回しながらすると全体がきれいになります。
4. アルミフィン内部が汚れていればホースを伝って外へ流れ出る汚水が真っ黒色をしています。
5. 洗浄液をかけてから10分ほどしてから布などできれいにふきます。
6. 最後に試運転をして掃除は完了です。試運転の時に送風ファンに残された洗浄液が飛び散るのでビニールなどで覆ってください。

〒522-0341

滋賀県犬上郡多賀町多賀1522-1

島崎工務

TEL 0749-48-0077

FAX 0749-48-0112

ホームページ <http://www.shimazakikoumu.com>

E-mail [sima0077@leto.eonet.ne.jp](mailto:sima0077@leto.eonet.ne.jp)

Letter mail [yumi-letter@docomo.ne.jp](mailto:yumi-letter@docomo.ne.jp)



ご興味のない方は配信を中止させていただきますのでyumi-letter@docomo.ne.jpかFAXの方へ名前だけでも結構です。ご連絡をお願いします。